

**Weinlage • Weinrebe • Klima • Schieferboden • Kultur-
maßnahmen im Weinberg • Schonende Weinbereitung**

Von unseren Gästen werden wir häufig gefragt, was alles zur Bereitung unserer außergewöhnlich feifruchtigen Weine beiträgt. Das Zusammenwirken der sechs wichtigsten – in der Überschrift genannten – Gründe möchten wir hier kurz erklären:

Hauptvoraussetzung ist unsere exzellente Weinlage „Cochemer Herrenberg“, wo unsere edlen Rebsorten Riesling, Spätburgunder, Dornfelder und Weißburgunder die für diese Sorten idealen Boden- und Klimaverhältnisse vorfinden. Die Reben wurzeln in den durch die Sonneneinstrahlung erwärmten Grauwacke-Schiefer-Verwitterungsböden, welche einen für das Aroma in den Trauben dieser Rebsorten vorteilhaften Wasserhaushalt aufweisen. Viele andere Lagen der Mosel, vor allem die meisten Flachlagen, haben eine wesentlich höhere Bodenfeuchtigkeit. Dort nehmen die Trauben zu viel Wasser auf, was für das Aroma abträglich ist.

Für die Erzeugung fruchtiger Edelweine ist es in unserem „Cochemer Herrenberg“ von großem Vorteil, dass die Rebe über längere Zeiträume einem Wassermangel im Boden ausgesetzt ist, der bei nicht zu extremer Ausprägung die Bildung der typischen Rebsorten-Aromen in der Traube fördert. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge von ca. 800 mm/m² unterstützt diesen Vorgang.

Das warme Klima in unseren Steillagen führt zu einem frühen Austrieb der Reben und zu einer späten Traubenlese. Dadurch hat die Rebe eine lange Vegetationszeit, wodurch der markante, vollmundige Geschmack des späteren Weines entscheidend geprägt wird.

Für die Erzeugung unserer Weine in Premiumqualität ist eine nicht zu hohe Temperatur im Weinberg von Vorteil, der Idealwert ist bei etwa 28° C (im Schatten) erreicht. Die nächtliche Luftabkühlung in unserer Region verhindert, dass den Trauben die am Tag gebildeten Aromen durch sog. „Veratmung“ in der Nacht wieder verloren gehen.

In unserem „Cochemer Herrenberg“ und anderen exzellenten Weinlagen der Mosel herrschen überdurchschnittlich gute Voraussetzungen für die Kultivierung von Spitzenweinen. Solche – insbesondere für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder idealen – Lagen sind weltweit nur äußerst selten anzutreffen.

Die Kunst des Winzers besteht darin, durch Kulturmaßnahmen im Weinberg, z. B. Winter-Rebbschnitt, Sommer-Laubarbeiten, Bodenbearbeitung, Düngung usw., das Maximum an natürlicher Qualität aus seinen Weinbergen auszuschöpfen, dabei jedoch immer darauf bedacht zu sein, den Weinbergs-typischen Geschmack und den Jahrgangston deutlich erkennen zu lassen.

Wir fühlen uns sehr stark der Natur verbunden und betreiben deshalb einen von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz „kontrollierten, umweltschonenden Weinbau“ (KUW). Ausführliche Informationen zu diesem Thema finden Sie auf unserer Website „www.weingut-rademacher.de“.

Bei der Verarbeitung unserer Trauben legen wir Wert auf aromaschonende Arbeitsschritte, wie z. B. schonendes Abpressen der Trauben, Trubvermeidung und Trubabtrennen beim Traubenmost, langsames Pumpen der Weine im Keller, langsame Vergärung des Traubensaftes zu Wein usw.

Gerne geben wir Ihnen persönlich weitere Informationen.

Mit herzlichen Grüßen

Familie Andrea, Hermann und Philipp Rademacher